

CANAPÉ DE SALMÃO FUMADO



Revista
Dez. | Jan. 09

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 5 PESSOAS

INGREDIENTES

1 embalagem de tarteletes CUPS 60 g da Jos Poell, 20 unid • 2 embalagem de salmão fumado GIMAR 100 g
• 100 ml de natas • 30 g de chalota • 20 g de rama de cebolinho • 3 g de pimenta preta moída • 1 colher de
sopa de sumo de limão

PREPARAÇÃO

Apare as lâminas de salmão fumado, retirando 20 pequenos triângulos • Corte o restante salmão em pedacinhos e reserve • Pique a chalota e o cebolinho • Numa tigela pequena, bata as natas com varas de arame e tempere com o sumo de limão, o cebolinho e a pimenta • Misture a chalota picada com o salmão e envolva tudo, levando um pouco ao frio • Recheie as pequenas tarteletes com a mistura e sobreponha uma roseta de salmão fumado
• Decore com cebolinho e emprate